

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

La Revista  
de los  
Panaderos

# EL GREMIO PANADERO



AÑO 8 - N° 42 - Marzo del 2011



**AHORA EN...**



**facebook**

Ingresa a  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búsqenos como...  
**El Gremio Panadero**

# Hacemos las cosas bien

✓ 10 años trabajando junto al distribuidor

- ✓ Precios directos de fábrica
- ✓ Distribución directa a todo el país
- ✓ Llamadas gratuitas desde el interior



LESAFFRE   
ARGENTINA

LEVADURAPRENSADA

**levina**

*Emeth*

  
**TAXONERA**

  
**Las Lomas**  
DISTRIBUIDORA

Distribuidor de distribuidores

laslomas@live.com.ar  
tel.: 011-4699-4554/3161  
0810-999-2013  
www.dist-laslomas.com.ar  
Las Heras 3052  
Lomas del Mirador, Bs. As.

# “...NADIE PUEDE SER MOLESTADO A CAUSA DE SUS OPINIONES...” \* Por Guillermo Gozalbo



## Sr. Presidente de la F.I.P.P.B.A.:

Si le transmití los interrogantes de algunos de mis colegas, si sentí la necesidad de que me aclare dudas sobre los gastos de la Federación, si tengo opiniones distintas de las suyas y si los calificativos con los que me expresé en notas anteriores –fruto de sus actitudes hacia mi persona- hirieron sus sentimientos o le causaron algunas molestias “le pido disculpas”.

Pero quisiera que Usted entienda que una de sus funciones como Presidente de la F.I.P.P.B.A. es escuchar y dar respuesta a los que también somos dirigentes y como tales representamos a los panaderos de nuestros distritos. Esto sin importar si algunos tenemos mucho trabajo o no... las necesidades son diversas y eso no nos hace ni mejores ni peores. Usted dice que los panaderos están “**embrutecidos**” por estar en la cuadra y yo creo que no es así, somos gente de trabajo que exigimos transparencia en el manejo de nuestro dinero. Los planteos e interrogantes que le llevo no son a título personal, son los de mis colegas que Usted no fue capaz de contestar.

No eran preguntas difíciles...

cuando le preguntamos por la **FALTA DE TRANSPARENCIA** nos referíamos a que nos parece injusto y poco claro que **NO** discriminen los gastos de representación y viáticos –sumaron cerca de \$20.000 en octubre y noviembre- pero ninguno de esos viajes fue a más de 400 kilómetros de la Capital. Tampoco nos pareció ideal que Usted organice una despedida de fin de año para la Federación y se gasten cerca \$21.000 para que asistan solo 6 miembros de la F.I.P.P.B.A. o que se gasten más de \$40.000 en remodelar oficinas para que estén deshabitadas y no generen ningún rédito a los panaderos. Tampoco entendemos muy bien como puede ser que en los balances de los últimos meses la caja haya variado muy poco si a la Federación ingresan mensualmente más de \$20.000 de Fargo, más de \$6.000 de Pasteleros, más de \$10.000 de Avellaneda, cuotas societarias, Fondo Convencional de otros centros y del interior de la provincia.

Sólo pedía que responda a nuestras preguntas ya que si fueran respuestas claras se las podría

(Continúa en la página siguiente)



## **EL GREMIO PANADERO**

**AÑO 8 - Nº 42 - Marzo del 2011**

**www.panaderosargentinos.com**

**4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128**

Director-Propietario: **FABIO R. VIDELA**  
Colaboración Periodística: **VALERIA SUSPERREGUY**

**LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.**



**ATENCION LAS 24 HS**

**MECANICO DE MAQUINAS PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS**

De GABRIEL BORDAGARAY

**SERVICE y MANTENIMIENTO - ENGRASES MENSUALES**  
**COMPRA / VENTA de MAQUINAS - TRASLADOS**

Cel.: 15-6092-2288 Nextel 600\*1084 Part.: (011) 4441-7036  
e-mail: service-agb@live.com

transmitir a nuestros pares. Es mucho dinero el que ha ingresado mensualmente a la Federación, más si lo multiplicamos por 12 meses y mucho más si lo multiplicamos por los casi 4 años que lleva Usted de mandato.



Sr. Guillermo Gozalbo

Cuando le dije que veía que había **POBREZA DIRIGENCIAL y FALTA DE CAPACIDAD** es porque es lo que Usted muestra a los asociados que pagamos la cuota y el Fondo Convencional.

Durante su gestión se gastó algo de dinero viajando a localidades para no llevar soluciones, solo se hizo **"acto de presencia"**. No fue capaz de crear ni un solo centro de panaderos que perdure en el tiempo pagando a nuestra Federación cuota societaria y Fondo Convencional, al contrario... cada vez somos menos. En lugar de sumar localidades dejo fuera a Campana, Escobar, Necochea, Azul y varios centros más a los cuales no fue capaz de retener como socios ni brindarle soluciones a los problemas que ellos tienen. Esto se agrava aún más cuando vemos que en reuniones abiertas en general no asisten panaderos de Avellaneda, Bolívar, Cnel. Suárez, Chascomús, Daireaux, Escobar, Junín, Las Flores, Lobería, Luján, Pinamar, Tres Arroyos o Ranchos a quienes Usted publicita como **"centros de panaderos adheridos"**. Tampoco lo hacen Quilmes, Fcio. Varela, La Plata ni la Asoc. De Mar del Plata –quienes continúan pagando cuota societaria-.

En la provincia hay más de 120 distritos y los socios de la Federación no llegan a ser 20... **es una vergüenza.**

**NO HIZO CUMPLIR EL ARTÍCULO 31** del Estatuto llamando a

Asamblea General Ordinaria, la cual se debe realizar una vez al año, para confirmar los cargos que se desplazaron con la ida de Daniel Insúa. En las reuniones de comisión solo se tratan temas que no generan obras positivas, no se aceptan opiniones distintas a las suyas, no se capacitó a nadie para afrontar las próximas paritarias

que **PONEN EN JUEGO EL FUTURO DE MUCHAS PANADERÍAS** que sí tienen obreros declarados.

Por reunirnos en San Martín para aclarar el tema de los gastos nos trató de subversivos, no respondió a ninguna de mis preguntas cuando se las hice verbalmente... **pero sí me atacó cuando lo hice público. ME TRATÓ DE NADIE, SUFRÍ AGRESIONES VERBALES, PIDIERON MI SUSPENSIÓN... HASTA AMENAZARON CON GOLPEARME** –y quién sabe que mas- **EN PLENA REUNIÓN.**

Sr. Presidente, tengo todo el derecho del mundo a expresarme públicamente tal como lo dice el Artículo 19 de la Declaración de los Derechos Humanos (**"...Nadie puede ser molestado a causa de sus opiniones... Todo individuo tiene derecho a la libertad de opinión y de expresión; este derecho incluye el de no ser molestado a causa de sus opiniones, el de investigar y recibir informaciones y opiniones, y el de difundirlas, sin limitación de fronteras, por cualquier medio de expresión..."**)

El clima hostil que hay hacia mi persona genera que presente mi **RENUNCIA AL CARGO QUE OCUPÓ EN LA F.I.P.P.B.A.** y le pido a Usted, que en un acto de humildad, **RECONOZCA SU FALTA DE CAPACIDAD** y siga el mismo camino. ★

# LA FIBRA DE SALVADO PERMITE REDUCIR EL CONTENIDO DE AZÚCAR DE LAS GALLETAS Y MEJORA LA SALUD DIGESTIVA

Según un nuevo estudio llevado a cabo en Bélgica la sustitución de azúcar con fibra de salvado de trigo en galletas dulces permite reducir hasta un 30% la sacarosa añadida a la formulación y además mejora la salud intestinal. Los resultados de este estudio se han publicado en LWT - Food Science and Technology. El producto final es similar al de las galletas tradicionales en cuanto a tamaño y color.



Los investigadores de la Universidad Católica de Lovaina y Fugeia NV sugieren que a un nivel de incorporación de unos 10 gramos por cada 100 gramos de galletas el ingrediente añadido, el oligosacárido

aranbinoxilano, puede ser suficiente para producir un efecto prebiótico potencial en los consumidores.

Fuente: *Foodnavigator.com*



**Omar Rodriguez SRL**  
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

**FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA**

Malabia 2468 (I754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713  
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



## UNA EMPRESA FAMILIAR

### AMILCAR BRITO NOS CUENTA LA HISTORIA DE LA EMPRESA



#### \* ¿Quiénes integran la empresa?

Nuestra empresa esta formada por cuatro hermanos: 3 varones y una mujer, recientemente se incorporo nuestro padre que nos ayuda en tareas generales.

Papá es el primero en llegar, prepara el mate y espera la llegada del personal, al medio día se retira (duerme la siesta) y se reincorpora por la tarde. Cecilia se ocupa de las tareas administrativas, Javier y Joaquín están con la fabricación de las máquinas, las reparaciones y el servicio post-venta. Yo me ocupo de

la fabricación de los hornos y las ventas, somos un equipo de trabajo que esta al servicio del padero y siempre estamos colaborando entre todos, si alguno tiene que ausentarse el otro tiene que cubrirlo.

#### \* ¿Cómo comenzaron en el rubro de la construcción de maquinarias para panaderías?

Nuestro comienzo se origina por la experiencia obtenida en la fábrica de nuestro tío, Oscar Balaguer, quien fabricaba los hornos marca ROTAR. Cuando éramos chicos pudimos trabajar con él y aprender los secretos de la fabricación de hornos y maquinas pero, nuestros primeros trabajos importantes se dieron cuando terminamos la escuela técnica.

En esos años mi tío nos presto un galpón que tenía en

desuso, nos dio un torno y la tarea de hacernos cargo del servicio post-venta y las entregas de los productos fabricados por él. Nuestro padre colaboró comprándonos una soldadora MIG, una agujereadora de banco, una cizalla y un pequeño plasma. Unos años después nos construyo lo que sería nuestro galpón propio, ubicado en José C. Paz (a media cuadra de su casa), lugar donde comenzamos con la fabricación.

#### \* Y hoy...

Hoy, quince años después, se nota que el esfuerzo que hizo nuestra familia no ha sido en vano. Hemos tenido una excelente respuesta de nuestros clientes y eso nos ha permitido progresar. Nuestra maquinaria es reconocida en todo el país.

El año pasado



**(011) 4667-6624**

inauguramos el nuevo Showroom, en un lugar mucho más amplio y de mejor acceso que el anterior donde los panaderos pueden apreciar las máquinas y hornos que fabricamos y comercializamos.

También estamos a la espera de nueva maquinaria nacional de última tecnología a C.N.C. (Control Numérico Computado) para el corte y plegado de chapa, que pudimos adquirir gracias a un crédito otorgado por el Banco de la Nación Argentina para la compra de bienes de capital con tasa subsidiada por el Estado Nacional.

\* ¿Van a exponer sus

maquinarias en la F.I.T.H.E.P.?

Si, nos estamos preparando para la FITHEP MERCOSUR 2011 pero esta vez con dos Stand, uno en el que van a estar las máquinas y el otro en el que vamos a exhibir los hornos. Los invitamos a que nos visiten en los Stand N° 308 y el 412, en el Predio Ferial de Costa Salguero, Buenos Aires del 13 al 17 de junio de 13,30 a 21 hs.

Aprovechamos esta oportunidad para agradecer a todos aquellos que confiaron en nosotros y se sumaron a la lista de nuestros clientes y amigos, no los hemos defraudado y nos comprometemos a seguir trabajando para brindar los mejores productos del mercado y el mejor servicio.

Les deseamos a todos un muy buen año este 2011, que



sigan trabajando fuerte y apostando al país. Creo que vamos a tener un año de mucho trabajo.

\* ¿Cuál es la ubicación del Showroom?

A los que no nos conocen y quieran visitar nuestras instalaciones y los procesos de fabricación pueden acercarse, previa entrevista telefónica, a la Av. GENERAL LEMOS (ex Ruta 202) N° 1917, en la localidad de LOS POLVORINES, PARTIDO DE MALVINAS ARGENTINAS. El teléfono es 011-4667-6624★

**Juan Carlos López**  
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



**MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS - CONFITERÍAS  
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS**



**Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.**  
Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: [juanclopez@fibertel.com.ar](mailto:juanclopez@fibertel.com.ar)



# UN LARGO CONFLICTO...

**EL ÚLTIMO FALLO DE LA CORTE SUPREMA DE JUSTICIA PARECIERA QUE LE PONDRÁ FIN AL CONFLICTO QUE VIENE AFECTANDO A LOS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES. DESDE EL 2008 LA DIRECCIÓN DE PERSONERÍAS JURÍDICAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES HABÍA DECLARADO IRREGULAR LA ELECCIÓN DE AUTORIDADES DE LA F.I.P.P.B.A.**



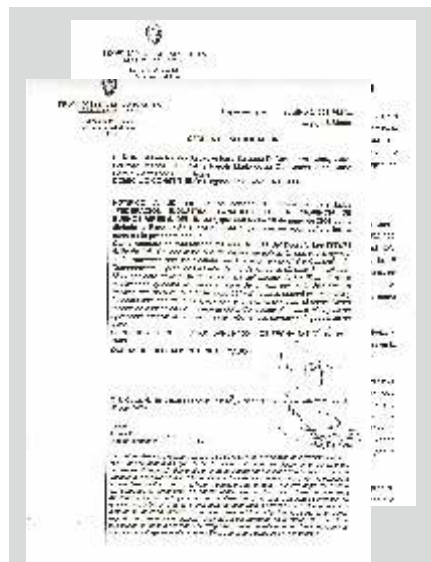
Durante el mes de setiembre del 2007 la F.I.P.P.B.A convocó a Asamblea General Ordinaria, en esa asamblea, que se llevó a cabo a fines de octubre de ese mismo año, asumió Majori nuevamente como Presidente.

Este hecho fue impugnado ante la Dirección Provincial de Personerías Jurídicas por Rubén Salvio, Antonio Di Costanzo, Nancy Ferreyra, Marina Palma Parodi,

Mario Garaventa, Juan C. García y Hugo Natale, por considerar que no se cumplía con el Estatuto de la Federación Panaderil de la Provincia.

Como resultado de esa impugnación, la Dirección Provincial de Personerías Jurídicas (el 23 de junio del 2008) mediante la Resolución N° 3044 intimó a que se realice nuevamente la Asamblea para elegir autoridades (avalando la impugnación presentada por los denunciantes). Dicha Asamblea se debía realizar en el término de 45 días.

La Resolución, la N° 3044, fue apelada por la F.I.P.P.B.A. ante la Excm. Cámara Segunda de Apelación a cargo del Dr.



Resolución N° 3044 de la D.P.P.J.  
(Dirección Provincial de Personerías Jurídicas)

Jaime Oscar López Muro. En esa instancia le confirmaron a la Federación Provincial que lo dictaminado por Personerías Jurídicas se debía cumplir; de hecho en el punto 1 de ese fallo

(Continúa en página 10)

**HORNOS DE MAMPOSTERIA** **VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**

*Juan Carlos Cabral*  
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: 4693-0555  
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA  
ZONA LITORAL. 03482-15-416095

**TALLERES** **el rápido**

**SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO**

PARA PANIFICADORAS PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y AFINES

**4686-1322 / 4687-5035**  
CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL



# Es momento de cambiar

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo, dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos.

Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas

# VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

www.vilusrl.com.ar email: vilu@sion.com



Arte  
Diseño  
Calidad  
Tecnología  
Experiencia

Consulte nuestros planes de pago



Ayacucho 949- San Antonio de Padua- Merlo - Buenos Aires  
Tel/ Fax: (0220) 483-2168/ 485-5768



Resolución de la Cámara Segunda de Apelaciones

—dado el 9 de diciembre del 2008- se dice (textualmente): **“...la resolución nro. 3044 del 18 de junio del 2008 dictada por la Dirección Provincial de Personerías Jurídicas en el expediente nro. 21209-7613/7, legajo 3/38088 (fs 87/90), declara irregular e ineficaz a los fines administrativos lo resuelto en el Punto 7 del Orden del Día de la Asamblea General Ordinaria celebrada el 31 de Octubre del 2007 (Elección de Miembros de**

**Comisión Directiva y Comisión Revisora de Cuentas), intimando a las autoridades de la Entidad de referencia para que en el término de cuarenta y cinco días hábiles convoquen a Asamblea General Ordinaria a los fines de proceder a la elección de la totalidad de miembros de Comisión Directiva y Comisión Revisora de Cuentas, bajo apercibimiento de considerar la aplicación de sanciones personales y/o institucionales que por derecho correspondan...**”

En el punto 3 también dice **“...la Dirección Provincial de Personerías Jurídicas goza de la facultad de fiscalización, de declarar las irregularidades e ineficacia de actos, de intervenir en resguardo del interés público y de aplicar sanciones para poder cumplir la legislación vigente...”** Pero, lo fundamental, fue la sentencia, la cual dice: **“...se confirma la apelada Resolución N° 3044 de la**

**DPPJ...”** O sea que, confirma la resolución que había sido apelada por Majori y además obliga a la F.I.P.P.B.A. a pagar las costas.

Como la justicia lo prevee y con el aval de quienes lo acompañaban en ese momento (y a pesar de haber perdido en las dos instancias anteriores), Majori apela la resolución de la Cámara Segunda de Apelaciones ante la SUPREMA CORTE DE JUSTICIA argumentando un “derecho de inaplicabilidad”.

Esta última apelación (que se transcribe más adelante), nuevamente es adversa a la postura de Majori, vuelve a darle la razón a la Dirección de Personerías Jurídicas y contiene párrafos —además de los ya vistos anteriormente- que son dignos de resaltar, por ejemplo: **“...que el mencionado medio de impugnación (el presentado por Majori) debe desestimarse, atento a la insuficiencia**

**CAVIWA**  
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

**03543-492296**  
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164\*2179  
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

**HARINAS "Cristiania"**  
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA ENTREGAS A DOMICILIO

calsa RIS

Tel.: 5264-8240 / 4640-0992  
Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446\*1449  
Cristiania 3884 - I. Casanova



Resolución de la Suprema Corte de Justicia

**técnica que presenta... que el procedimiento de oficialización de listas de candidatos seguido en la ocasión no fue el correspondiente a tenor del Estatuto que rige la vida de la entidad particular... Lo dicho,**

**revela la intención de sustituir el criterio de los sentenciantes por el suyo propio, pero sin brindar serios motivos que permitan avalar su postura, lo que patentiza la sinrazón de la protesta... Costas por su orden, dada la falta de contradicción..."**

Ahora bien, esta situación obligaría a que la Dirección Provincial de Personerías Jurídicas –cuando reciban el fallo de la justicia- coloque en funcionamiento a las autoridades de la F.I.P.B.A. del 2005/2007 y llamen a una nueva Asamblea en el período que decidió la justicia.

El interrogante que

quedaría por resolver es: **¿Con qué se encontrarán a nivel contable? ¿El dinero de los panaderos fue bien resguardado? ¿Estará todo en orden? ¿Qué trabajo realizarán hasta el llamado a elecciones? Son muchos los interrogantes, pero lo fundamental sería que - quienes queden al frente de la institución- trabajen con la seriedad y responsabilidad que se merecen los panaderos de la provincia. ★**



**Controles de temperatura para hornos de panaderías**

**Línea N**

**Dosificadores de agua para panaderías**

**Paris 1824 (1765)**  
**I. Casanova - Bs. As.**  
**Telefax: 4485-3764**  
**info@dinter.com.ar**  
**www.dinter.com.ar**

**DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL**

**SCHEPENS**

**EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA**

- RESTAURANTES
- HOTELERIA
- PANADERIAS
- HOSPITALES

**DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD**

**HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES**  
**TODA LA GAMA DE MÁQUINAS**  
**EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTIA**

**FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.**  
**Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS**  
**pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar**  
**(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar**



SE DICE QUE...

**EL OLVIDO.** La dueña de un diario local de Lanús estaría muy furiosa con el Vice 1º de la Federación porque se “habría olvidado” de abonarle la publicidad política que éste hacía en ese diario por un total de \$2.500. El enojo se agravaría porque pareciera que no contesta ninguno de los muchos aparatos de comunicación que tiene. ¿Será principio de amnesia?

\* **40 AÑOS.** El actual Presidente habría dicho que hace 40 años que está en la Federación, que “...no estoy atornillado al sillón...”, que se quiere ir “...por la puerta grande...”, que “... la Federación funciona bien y políticamente está en la cima...” pero también habría reconocido que no se cumple con el estatuto

ya que no se hizo el balance ni la reunión anual ordinaria del 2010 porque falleció lanonne...(¡¡¡Pareciera que desde el 6 de julio del año pasado no tuvieron tiempo!!!)

\* **PRESIONARON A PERSONERÍA JURÍDICA.** El Vice 1º de la FIPPBA habría dicho en la reunión del mes de febrero que hubo gente que presionó a Jurídica “...*porque se sabe que cuando alguien tiene un político amigo puede mover algunas fichas...*”

\* **MUY DURO.** Marcelo Rodríguez, Secretario del CIP del Pdo. De la Costa, habría dicho, con el objetivo de colaborar, que: “...*Los dirigentes de la Federación tendrían que poner las barbas en remojo, dejarse de joder, aunar criterios y ver como hacer para que la institución sirva para el resto de los colegas... veo que Ustedes se mueven viajando, pero el hecho no es solamente viajar y hacer acto de presencia sino decir... venimos acá con un fin y nos quedamos para solucionarlo... veo que en*

**la Federación se discuten problemáticas políticas y no del panadero...”**

\* **TODAVÍA NO SE PREPARARON.** Hay preocupación, a pesar del pedido de San Martín para que los paritarios se preparen con anticipación y puedan discutir salarios con fundamentos serios, hasta ahora no lo han hecho.

\* **COMER EN PUERTO MADERO ES MAS BARATO!!!** Habría llamado la atención que en el balance del mes de enero de este año se presentaran gastos por más de \$21.000 por el catering de fin de año de la FIPPBA y por el sonido (no habrían asistido más de 50 personas, de los cuales de la FIPPBA sólo serían 4 o 5)...??? El presi habría dicho que asistieron 150 personas (4 o 5 de esa institución) -las fotos de otra revista lo desmienten- pero como el salón es muy grande no se noto (risas)...



# EL CORRENTINO S.R.L.

## TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

**ARMADORAS DE PAN**

**CORTADORAS DE MASA**

**EQUIPOS COMPACTOS**

**TRINCHADORAS DE PAN**

**LAVADOS DE TENDILLOS**

**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA**

**MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**





NUEVA  
MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

**\* ¡Qué lío! Otra reunión en FIPPBA en la que no habrían decidido nada importante para el gremio. Amenazas de golpes y de renuncia.**

- Representantes de M. del Plata le habrían recriminado a Abel Rodríguez haber asistido a la despedida de Fin de Año de la Asoc. Marplatense... pero no hicieron lo mismo cuando Majori asistió a las despedidas de Cuartel IX ni a la Agrup. de Lanús.  
 - Raúl Santoandre, habría pedido la suspensión de Gozalbo (no se sabe en base a qué código de ética) por la nota publicada en nuestra revista y eso habría generado un caos tal... que

casi se agarran a las piñas.  
 - Abel Rodríguez habría querido renunciar.  
 - Claudio Cova y Guille Gozalbo también habrían querido renunciar.

**\* MANTENIMIENTO.** Hace poco dio una charla en el CIP de Matanza Claudio María Domínguez y pareciera que no funcionaba el aire acondicionado del salón... cuando terminó de hablar el "charco" de agua llegaría hasta la calle.

**\* ¿NO LEYO LA NOTA?** El Vice 2do. de la FIPPBA, después de la accidentada reunión, llamó a Gozalbo y en la charla telefónica -después de que el de San Martín lo tratara de traidor- reconoció que no habría leído entera la nota en cuestión

**\* F.I.P.P.B.A... ¿DESINFORMA?.** Pareciera que la intención no fue atacar a un colega, tampoco desinformar pero... en las Sección "F.I.P.P.B.A. INFORMA" de una revista, publicaron una nota "añeja" donde hablan de un Pan Social a \$1.60 en Fcio. Varela y se hacen malos comentarios sobre su Presidente. Lo publicaron como una novedad pero ¡¡¡la nota es del... 12 de julio del 2007!!! Pareciera que al no tener información sobre trabajos realizados que beneficien al panadero buscan en la Web notas viejas que alientan la división entre colegas.

**\* CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!**



**NICJU S.R.L.**  
 Distribuidora Oficial de **calsa** \*

*"Unidos por la calidad"*

**Promociones Especial Pascuas**

- Levaduras \*
- Margarinas \*
- Grasas \*
- Productos para Panaderías \*
- Confiterías \*
- Pizzerías y Afines \*

*Encontrá todos los productos para éstas Pascuas 2011!*



CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL  
**calsa** \*

### LESAFFRE ARGENTINA SORTEÓ DIEZ MOTOS ENTRE LOS PANADEROS Y VENDEDORES DE TODO EL PAÍS

CON UNA IMPORTANTE PARTICIPACIÓN DE PANADEROS DE TODA LA ARGENTINA, LA EMPRESA LÍDER MUNDIAL EN PANIFICACIÓN REGALÓ 10 MOTOS PARA GRATIFICAR EL TRABAJO DE LOS PROFESIONALES DEL RUBRO

Buenos Aires, 2 de febrero de 2011



**magimix**

El **Grupo Lesaffre**, la principal empresa en producción de levaduras y soluciones en panificación, sorteó diez motocicletas al finalizar el año 2010.

De la mano de su línea de productos “**Magimix**”, **Lesaffre** llevó a cabo un concurso a nivel nacional entre maestros panaderos y la red de vendedores que comercializa los productos de la compañía, en el cual participaron cientos de profesionales del sector.

Entre los panaderos que se sumaron a la propuesta, resultaron ganadores: **Claudia Fierro** (Tucumán), **Gastón Alonso** (Mendoza), **José Luis Lijo** (Caseros, Provincia de Buenos Aires), **Mario Billordo** (Corrientes) y **Walter Vizcaíno** (Orense, Provincia de Buenos Aires).

A su vez, los vendedores que atienden a las panaderías ganadoras entre su cartera de

clientes, también fueron premiados con una motocicleta.

La compañía de origen francés continúa afianzando su relación con el mercado argentino y renueva una vez más su compromiso con los profesionales del rubro a través de sus acciones de marketing.

**Lesaffre** es la compañía organizadora de la **Copa Louis Lesaffre**. Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la **Copa Louis Lesaffre** es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la **Copa del Mundo de la Panadería**, realizada cada 4 años. Países de todo el mundo compitieron durante el año 2010 a través de rigurosos procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa del Oeste, Pacífico asiático, América del Norte, América del Sur, Europa Central y Oriental, y África/Oriente Medio.

El Grupo Industrial

**Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. Instalada en una superficie superior a las 300 ha., cuenta con maquinaria de última generación, control absoluto de los procesos productivos, alta capacidad profesional e incorporación de los más avanzados adelantos tecnológicos permiten a **Lesaffre Argentina** posicionarse como referente en su rubro.

**LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**” “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**” y “**LEVEX**” y de la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizaron para la competencia.

**LESAFFRE**   
**ARGENTINA**

*Seguridad en panificación*

## SOCIALES - CUMPLEAÑOS - BAUTISMOS



Su familia Mirta y Daniel (los padres), Valentín, Carlos y Romina (los hermanos), su sobrina Martina y cuñado Javier **le mandamos un beso enorme y la mimamos mucho.**



## PANADERÍA y CONFITERÍA

# “BIARRITZ”

El 5 de enero se festejó el primer año de María Victoria Marichich, el 8 del mismo fue bautizada en la Catedral de Luján.



## LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

Diseño, Construcción e Instalación  
*en todo el País* - Planes de Financiación



**Av. Eva Perón 750**  
Lomas del Mirador

**4480-0660 / 4653-2148**

E-mail: [rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)

- Unos se casan por la iglesia... otros por idiotas.

# Humor

- El mejor amigo del perro es otro perro.

- Bigamo: Idiota al cuadrado.

- El eco es como mi mujer... siempre tiene la última palabra.

- Disfruta el día hasta que un imbécil te lo arruine.

- Mi padre vendió la farmacia porque no había más remedio.

- Intente suicidarme y casi me mato.

- Arreglar los problemas económicos es fácil, lo único que se necesita es dinero.

- Solo quien ha comido ajo puede darnos una palabra de aliento.

- ¿Cuál es el animal que después de muerto da muchas vueltas?

- El pollo asado.

- Morir es como dormir... pero sin levantarse a hacer pis.

- Voy a escribir algo profundo... Subsuelo.

- A los ahorcados se les hace un nudo en la garganta.

- La advertencia consiste en amenazar por las buenas.

- Algunos matrimonios acaban bien... otros duran toda la vida.

- Los mocos son la plastilina de los pobres.

- El diabético no puede ir de luna de miel.

- Sé bueno con tus hijos... ellos elegirán tu geriátrico.

- Después de los 60, todos pertenecen al sexo débil.

- Un día sin sol es como, ya sabes... noche.

- Nunca hay que pegarle a un hombre caído... puede levantarse.

- Estoy en una situación tan delicada que si mi mujer se va con otro, yo me voy con ellos.



- ¿Eres feliz o casado?

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos  
Remeras  
Delantales  
Pantalones  
Bolsas en Tela  
Bandanas



El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156  
4720-1709

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA  
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

Los Scares 1725  
UNION FERROVIARIA  
BARRIO SOL DE ORO  
ESTIDA  
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:

15-6705-9954

4386-0539

ATENCIÓN PERSONALIZADA







# LA DIRECCIÓN DE INSPECCIÓN GENERAL DE LA MUNICIPALIDAD DE CAMPANA CLAUSURÓ PREVENTIVAMENTE UNA PANADERÍA EN EL BARRIO OTAMENDI



**Por falta de medidas de seguridad, de libretas sanitarias y de higiene. La inspección realizada esta encuadrada dentro de un plan de trabajo que se viene realizando desde el año pasado y que ha sido incrementado respecto a los comercios de alimentos durante la época estival.**



El viernes 18 de febrero, en horas de la mañana, la Subsecretaría de Seguridad Ciudadana a través de la Dirección de Inspección General, dispuso la clausura preventiva de una panadería ubicada en el Barrio Otamendi, por falta de medidas de seguridad, de libretas sanitarias y de higiene.

La inspección realizada esta encuadrada dentro de un plan de trabajo

**NUEVOS**

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

**chocolates industriales s.a.**

Chocolates Industriales S.A.  
Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As. - Tel.fax 4713.4350/4713-4386  
Administración: Suipacha 428- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125  
e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

**Burner®**

**HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS**

**4911-2302 / 4911-1675**  
**CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL**  
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

que se viene realizando desde el año pasado y que ha sido incrementado respecto a los comercios de alimentos durante la época estival.

"...Es el Juez de Faltas quien evalúa las actas de constatación que realizan nuestros inspectores y luego decide si aplica una multa por violación de alguna norma. En caso de confirmar la falta, además de imponer una multa debería establecer un plazo para que el infractor remedie las irregularidades comprobadas, cumplido ello y previa inspección puede disponer la reapertura del comercio...", indico el Subsecretario de Seguridad Ciudadana, Dr. Gustavo Barros.

En este caso se han detectado irregularidades que llevaron a la clausura preventiva del local comercial y la cuadra donde se elabora la panificación, clausura preventiva que deberá ser confirmada o revocada por el Juzgado de Faltas Municipal.

En otro pasaje de su contacto con los colegas de la prensa, el Dr. Barros dijo: "...Es importante destacar que con estas



inspecciones de rutina no se ataca ninguna actividad comercial o fuente de trabajo, sino que por el contrario se está velando por la salud de todos los vecinos, interés colectivo que está por encima de cualquier interés individual...".

Fuente: [www.laautenticadefensa.com.ar](http://www.laautenticadefensa.com.ar)

# !!! AHORRE COSTOS !!!

## SUPLEGRAS

**SUSTITUTO DE GRASA: EL PRODUCTO IDEAL  
PARA LA PREPARACIÓN DE:**

- \* PREPIZZAS / \* PAN FRANCES
- \* PEBETES / \* PAN CASERO
- \* PAN DE MIGA
- \* PAN DE HAMBURGUESA
- \* PAN DE VIENA
- \* GALLETA (librito)



Quintana 2516 - L. del Mirador  
La Matanza - Buenos Aires

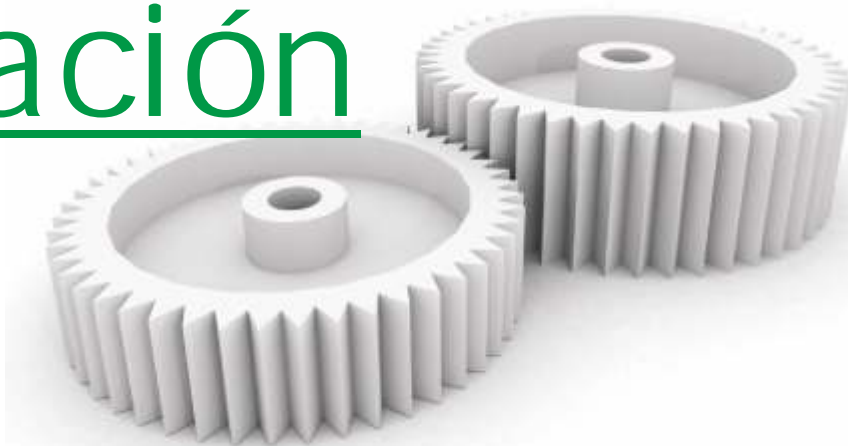
LECITEC S.R.L.

Tel.: (011) **4699-4434**

[info@lecitec.com.ar](mailto:info@lecitec.com.ar) / [www.lecitec.com.ar](http://www.lecitec.com.ar)

# Lubricación

**COMO MANTENER  
SU MAQUINARIA**



**Una lubricación defectuosa o la falta de esta es una de las principales causas de averías en nuestra maquinaria. La falta de lubricación tiene como consecuencia el desgaste prematuro de los diversos mecanismos, culminando siempre en la rotura**

## ¿Cómo prevenirlo?

En primer lugar tenemos que tener en buenas condiciones el circuito de lubricación, es decir, que todos los caños o conductos estén libres de obstrucciones, en el caso de tener maquinas antiguas reemplazar las graseras (sistema a rosca) por alemites (sistema a presión).



Luego tenemos que seleccionar el lubricante correcto para cada mecanismo, no todas las grasas y los aceites son iguales, y no todas las piezas utilizan el mismo lubricante.

También tenemos que tener en cuenta los materiales con las que están confeccionadas las diversas partes mecánicas. Tenemos hoy en día una amplia variedad que superan en resistencia y eficiencia a los tradicionales. Es decir resisten mucho mejor la sobrecarga y la falta de lubricación.

Para terminar es importante aclarar que ninguna máquina funcionará eficientemente sin una buena lubricación.

**Lubrique su maquinaria periódicamente.**



**METALURGICA**

**C.R.B.**

**PRESUPUESTOS SIN CARGO**

- \* Todo tipo de reparaciones
- \* Repuestos
- \* Service
- \* Compra-Venta de máquinas
- \* Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

tel: 15-6092-8707 Nextel: 54\*167\*240

**Damián Benítez**  
CRB / 15-6092-8707



## Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

[www.molinochacabuco.com.ar](http://www.molinochacabuco.com.ar)



Hace 23 años que Ricardo y Patricia comenzaron en el rubro panaderil vendiendo solo pan... querían poner un negocio de “algo” y pensaron que pan siempre se iba a comer.



Ricardo, Pedro y Patricia

Después de una apertura del local muy emotiva, abierta al público en general, en la que estuvieron parientes, vecinos, colegas, autoridades de A.P.A.C.A. y clientes, Ricardo y Patricia se sienten orgullosos del fruto de su esfuerzo y no lo disimulan.

Comenzaron vendiendo solamente pan, una lata de bizcochitos de grasa y una de pepitas... Hoy, después de 23 años reinauguran la

**CONFITERÍA SUPER** de la mano de **AMOBAMIEN- TOS VI-LU**. En una emotiva charla nos comentan como evolucionaron y sus experiencias.

**\* ¿Fue difícil tomar la decisión de re-inaugurar la CONFITERÍA SÚPER?**

**(Patricia)** No, consideramos que para crecer hay que jugarse e invertir... Esto es el fruto de muchísimo esfuerzo, Ricardo trabajó durante todos estos años de domingo a domingo, nunca se descompuso ni faltó al trabajo.

**(Ricardo)** La experiencia de 23 años de trabajo la pudimos volcar en la transformación de este local, juntamos las ideas de Patricia, mía y de Armando y Pedro Pulera. En un diseño

uno tiene una idea de lo que quiere, pero cuando te parás en la obra te encontrás que el local que parecía tan grande queda chico.

**(Pedro Pulera)** Las ideas las aportaron ellos, nosotros en **AMOBAMIEN- TOS VI-LU** trabajamos en base a las necesidades de nuestros clientes.

**\* Tienen elaboración a la vista...**

**(Ricardo)** Toda la elaboración es a la vista, para que el cliente vea que los productos que consumen se elaboran con materias primas de primera calidad y cumpliendo las normas más estrictas de limpieza, conservando la cadena de frío que garantiza la calidad de los productos terminados. Desde el lugar



**GIDEA srl.**  
Mejoradores Especiales  
Servicio y Calidad  
Solución a sistemas operativos  
Mejoradores nutricionales  
Capacitación y ayuda técnica  
alimentos@gidea.com.ar  
www.gidea.com.ar  
Tel: 4651-0313



**Julio Leal**  
Tel.: 15-4421-5655  
Servicio Técnico de Hornos Rotativos  
JULIO LEAL

donde están los productos hasta las mesas de trabajo tienen "frío".

**¿Por qué confiaron en AMOBLAMIENTOS VI-LU para refaccionar el local?**

**(Ricardo)** Tardamos dos años en armar este proyecto y consultamos a varias empresas pero la mejor propuesta fue la de **AMOBLAMIENTOS VI-LU**. Fueron los que les pusieron más ganas, esto no es solo venir y hacer un dibujo. Ellos soportaron nuestras indecisiones y algunos cambios de planes sin quejarse, al contrario... nos apoyaron en todo momento.

**\* Agrega Pedro...**



Si bien nosotros podemos aportar ideas aquí lo importante es que esto fue bastante fácil por que ellos sabían lo que querían...

**\* Se notó la recompensa económica...**

**(Patricia)** Sí, trabajamos más cómodos pero además notamos que la gente pasa, mira y compra. También se incrementaron los clientes que tienen entre 20 y 40 años, en el otro local –como era más chico- no entraban.

*(Continúa en la página siguiente)*

**Paraleva**  
LEVADURA Y MASAS S.R.L.  
**DISTRIBUIDORA**  
**Paraleva**  
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE  
**Levaduras Paraleva**  
**Alem 1447 - (1712) Castelar**  
**Pcia. de Buenos Aires**  
**Tel: 4627-5876 // 4629-4959**  
ÚNICAMENTE ATENCIÓN A  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



Tenemos mucha clientela nueva.

A los clientes les brindamos pastas, comidas, salón, panificados y productos de confitería.

**¿Conformes con el trabajo de AMOBLAMIENTOS VI-LU?**

**(Ricardo)** Sí, nos tuvieron

mucha paciencia y estuvieron siempre a nuestra disposición. Aceptaron los cambios que les propusimos a último momento. Además de cumplir con la calidad, con que no se vea ni un solo cable, que no tengamos que sacar agua de las heladeras –todas tienen desagüe- y que los productos estén bien exhibidos... Nos han atendido maravillosamente.

**Algo para resaltar...**

**(Ricardo y Patricia)** A los empleados... crecieron con nosotros, son parte nuestra. Algunos tienen más de 20

años en **SUPER**. De aquí ganaron para hacer sus casas, para criar a sus hijos... tienen la "camiseta" puesta. ★

**N. de la R.:**

- **CONFITERÍA SÚPER** los invita a visitar su nuevo local de ventas ubicado en la **Av. Cobos 1181 de Capital Federal**.



- **AMOBLAMIENTOS VI-LU** Informa que asesora en la remodelación e instalación de Panaderías y Confiterías en **Ayacucho 949** (S. A. de Padua), Tel.: **0220-4832168** y **0220-4855768**

**BACALAR S.R.L.**

**SALSA PARA PREPIZZA  
TOMATE TRITURADO  
MORRONES - ACEITUNAS**

**EN RICOTA Y MUZZARELLA**  
Su marca de confianza

**LA TARANTELA**

FÁBRICA: CABILDO 510  
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS  
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

**Mundo Trigo**  
Sabor Artesanal

**Panchos Bizcochuelos  
Hamburguesas Chips  
Pebetes Pizzetas**

Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez) - **JOSÉ L. SUAREZ**  
www.mundo-trigo.com.ar  
Tel.: **4720-0067**





# LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS, PIZZERÍAS  
Y CONFITERÍAS



DISTRIBUIDOR  
EXCLUSIVO DE

# Puratos



DEWEY

SALINERA  
LARRAZABAL  
S.L.



Dánica



CAMILO FERRON S.A.



Bacalar

calsa\*



DULCE DE LECHE



LA CUEVA  
DEL PANADERO

TOMATES y MORRONES  
FINCA DE SANTIAGO

ROLIDAR S.A.  
Fábrica de Margarinas

LEDEVIT  
LA BUENA COMPAÑIA



CAVIWA

TAXONERA

Al Servicio del Gremio Panadero

LA CUEVA DEL PANADERO

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)

[cjcaumont@yahoo.com.ar](mailto:cjcaumont@yahoo.com.ar)



Administración: 15-5578-2408

Distribución y Logística: 15-4048-6703 / 639\* 478

VENTAS: 0220-485-5071

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639\* 477

# AUDIFONOS



Llega el Conde a su mansión. El mayordomo atentamente le abre la puerta, agacha su cabeza y reverencialmente lo saluda:

*- Adelante, ¡la con... de tu hermana!, ¿De dónde mierda viene el "Señor Conde", con esa cara de ojete?*

A lo que el Conde sonriente le contesta:

*- De comprarme un audifono, Perkins... Estás despedido.....*



## DICCIONARIO

- \* **ELECCION:** Lo que expelimenta un oliental al vel una pelicula porno.
- \* **ENDOSCOPIO:** Me preparo para todos los exámenes excepto para dos.
- \* **MEOLLO:** Me escucho.
- \* **ONDEANDO:** Ondestoy.
- \* **NITRATO:** Frustración superada.
- \* **PARABOLAS:** Calzonzillo.
- \* **PEDANTE:** Vanidoso flatulento.
- \* **PLATON:** Plato grande.
- \* **POLINESIA:** Mujer policía que no entiende razones.
- \* **REPÚBLICA:** Mujerzuela sumamente conocida.
- \* **SILLON:** Respuesta afirmativa de Yoko Ono a Lennon.
- \* **SORPRENDIDA:** Monja corrupta.



**Casa Michero**  
Fábrica de Utiles de Panadería

LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS  
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS  
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO  
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS

**REPARACIÓN DE BAGUETERAS**

**"MAS DE 300 PRODUCTOS"**

(54 11) 4661-3016 / (0220) 497-6144 / 155 499-3790 / 338\*3785  
www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar

Fabrica de implementos para panaderia

**INDUSTRIAS Zunino**

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

www.industriaszunino.com

Representante: **TMP Maquinarias**  
Av. San Martin 3576 - Ciudad Autonoma de Bs As  
Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar

HORNOS CERTIFICADOS  
BUNAS VENTAS

**70 AÑOS**  
AL SERVICIO DEL  
GREMIO PANADERO

*El Progreso*

## INSTALACIONES COMERCIALES

### Servicio Técnico Especializado

Jorge Argüello, dueño de **EL PROGRESO**, empresa que se dedica a la comercialización de **INSTALACIONES COMERCIALES**, afirmó que durante estos 70 años ha habido momentos difíciles, pero también momentos "maravillosos".

Desde el año 1941, **EL PROGRESO** se ha convertido en una de las empresas más reconocidas tanto sea en la comercialización de **INSTALACIONES COMERCIALES** como en el servicio técnico de heladeras, bateas, cocinas, cortadoras de fiambres, exhibidoras y hornos.

"...Atender desde hace 70 años al gremio panadero demuestra que **EL PROGRESO** continúa ofreciendo un servicio de calidad, buenos precios, atención personalizada y de seguridad...", puntualizó Jorge Argüello.



*El Progreso*

Solicite  
Vendedor al: **4682-0592 / 15-6499-5664**

**EL GREMIO PANADERO**

AHORA EN...

 **facebook**

Ingresa a... [www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búsquenos como  
**EL GREMIO PANADERO**

**Publique en nuestras páginas**

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

**4696-8277 // 15-3679-3128**  
**15-4084-1090**

**INSTALACIONES COMERCIALES**

*El Progreso*



HELADERAS - BATEAS  
COCINAS - FREEZER  
EXHIBIDORAS - HORNOS

**Servicio Técnico Especializado**

Cortadoras de Fiambre - Reparaciones a nuevo  
(Cambio de Hojas - Piedras para afiladoras)  
Balanzas Electrónicas - Básculas *Presupuestos Sin Cargo*

Solicite  
Vendedor al: **4682-0592 / 15-6499-5664**

# CIENTÍFICOS DEL ARS PRODUCEN PAN SIN GLUTEN

UN NUEVO PROCESO PARA PRODUCIR PAN DE ALTA CALIDAD Y LIBRE DE GLUTEN HA SIDO DESARROLLADO POR CIENTÍFICOS DEL SERVICIO DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA (ARS) EN MANHATTAN, KANSAS.



Millones de personas que sufren de la enfermedad celíaca no tienen la capacidad de digerir gluten, el cual es una proteína en la harina de granos tales como el trigo, la cebada y el centeno.

Los químicos Scott Bean y Tilman Schober, quienes trabajan en la Unidad de Investigación de la Calidad y Estructura de Granos en Manhattan, descubrieron que después de quitar una

porción de la grasa de una proteína de maíz llamada la zeína, pudieron producir una masa más semejante a la de masa a base de trigo, y panes altos al estilo tradicional semejantes a los panes a base de trigo.

Bean y Schober tuvieron algún éxito en desarrollar panes libres de gluten producidos con harina de otros granos, pero no pudieron hacer el pan alto al

estilo tradicional porque los panes se extendieron demasiado. Según Bean, el pan se consideró más bajo en calidad comparado con el pan a base de trigo. Los panes libres de gluten se hacen con maíz, sorgo o arroz.

En estudios previos, Bean y Schober descubrieron que la zeína, la cual es un subproducto ampliamente disponible de la molienda húmeda de maíz y la producción de etanol, puede ser usada para hacer una masa más semejante a la masa a base de trigo. Sin embargo, la masa a base de zeína todavía no satisfizo los estándares de los investigadores, porque careció de resistencia y los panes producidos con la masa todavía fueron demasiado planos.

**REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA**

**TALLER JUAN**  
de Juan Avendaño

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384



**DISTRIBUIDORA "José"** 4484-8177  
J. M. De Rosas 5499 San Justo

**SIKU** **CIRCE** **MOLINO Fainax** **LABERANO DEWEY**  
**COBERTON** **LESAFFRE ARGENTINA**

MATERIAS PRIMAS PARA: PANADERÍAS, CONFITERÍAS, PIZZERÍAS Y FABRICAS DE PASTAS  
SNACK 'S - ENCURTIDOS - ESPECIAS

todavía fueron demasiado planos.

Bean y Schober descubrieron que quitar aún más de la grasa de la superficie de la proteína de zeína les permite a las proteínas pegarse semejantes a las proteínas de trigo, de este modo proveyendo las mismas propiedades de elasticidad de la masa a base de trigo.

Según Bean, aunque el experimento produjo una masa más aceptable, es posible que el sorgo demuestre ser un mejor grano para utilización porque es libre de gluten. Bean usó el



maíz en sus experimentos como un paso intermedio hacia lograr el ideal en los panes libres de gluten: una masa semejante a la a base de trigo, utilizando las proteínas de otros granos para hacer productos con una textura esponjosa.

Los resultados de esta investigación podrían ser útiles para las millones de personas que sufren de la enfermedad celíaca, en la cual

el sistema inmunitario del cuerpo humano erróneamente ataca las proteínas de gluten, causando la diarrea severa y la incapacidad de absorber nutrientes. Los panes sabrosos libres de gluten y producidos de maíz, arroz o sorgo podrían ser una añadidura agradable en la dieta de estas personas.

Los resultados de esta investigación han sido publicados en “Journal of Cereal Science” y en la revista “Agricultural Research” de noviembre-diciembre del 2010. ★

Fuente: ARS

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE  
INVERSIÓN Y CALIDAD.

**PANING**  
Ingeniería en Panificación

**GENESIS**  
Un inicio diferente

**BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO**  
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)  
ventas@paning.com.ar  
www.paning.com.ar

- PLANES 10 CUOTAS
- LEASING
- FINANCIACION BANCARIA  
12 MESES SIN INTERES



## LA F.A.I.P.A. JUNTO A LA COALICIÓN LATINOAMERICANA SALUDABLE



**Más de 55 organismos latinoamericanos se encontraron en la Ciudad de Buenos Aires entre el 3 y el 4 de marzo buscando formar una coalición regional para la lucha contra las enfermedades crónicas no transmisibles. La FAIPA fue la invitada especial para comentar su trabajo en la Campañas MENOS SAL-MAS VIDA.**



El encuentro fué organizado por la Fundación Interamericana del Corazón (FIC), la Sociedad Latinoamericana y del Caribe de Oncología Médica, la Unión Internacional contra la Tuberculosis y Enfermedades Respiratorias, la Asociación latinoamericana de Diabetes y la Unión Internacional contra el Cáncer, con el apoyo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

La intención fue coordinar esfuerzos desde la sociedad civil para reducir las enfermedades crónicas en la región. Además de promover la participación de los Estados en la importante cumbre de las Naciones Unidas sobre estos males, que tendrá lugar en septiembre en Nueva York.

Dentro de las enfermedades no transmisibles (ENT) se encuentran el cáncer, los males cardiovasculares, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. Éstas causan el 60% de las muertes a nivel mundial.

Invitados especialmente por la Campaña que vienen realizando para prevenir enfermedades cardiovasculares, autoridades de la FAIPA, encabezadas por Rubén Salvio quien estaba acompañado por Luis Benito, Hugo Natale y Enrique Baudino, se dirigieron a los presentes y comentaron la actividad que vienen realizando. En el discurso del Presidente de la FAIPA a los presentes se destacó que **“...Vengo a comentarles la experiencia que estamos adquiriendo bajando la proporción de sal en los productos panificados... lo estamos haciendo con el apoyo del Ministerio de Salud de la Nación y con el INTI... también se sumó la Federación de Cardiología y la de Bioquímicos... En un principio tuvimos que sortear varios escollos, el primero fue demostrar que éramos los únicos que podíamos llegar a todos los lugares del país, lo segundo fue demostrar que el**

**producto no pierde calidad ni sabor... el tercero fue darlo a conocer, y lo hicimos a través de afiches que repartimos en los Centros de Panaderos del país tanto sea para los clientes como para los trabajadores.**

**Consideramos que la salud es prioritaria y teníamos que actuar rápidamente. Vender un producto que además de alimentar cuide la salud de la población nos generó una gran alegría y un orgullo muy grande, de allí nuestro compromiso en colaborar para mejorar la salud de la población de todo nuestro país...”**

Lo más llamativo de la reunión fueron las palabras de una de las doctoras presentes quien resaltó la labor de la FAIPA diciendo **“...Todos los médicos de la República Argentina no han tenido el impacto que ha tenido lo hecho por la FAIPA, es un gran ejemplo de la tarea que tenemos por lo cual le estamos muy agradecidos...”** ★

# NUEVA PREMIUM TAPAS



## 0% de grasas trans, el mismo sabor.

Algunos clientes buscan productos ricos. Otros, saludables. Con la nueva Premium Tapas, usted le va a dar el gusto a los dos.

Porque es la única margarina especialmente desarrollada para elaborar tapas de empanadas y pascualinas 0% Trans.

Y además:

- Tiene una excelente plasticidad.
- No contiene esencias ni colorantes.
- Por su origen vegetal no contiene colesterol.



Conocé la línea completa de productos 0% trans en [www.calsa.com.ar](http://www.calsa.com.ar)



## A pocos meses de su realización se definen actividades que sorprenderán a los visitantes

Comenzó la cuenta regresiva: la 19° edición de Fithep, que se llevará a cabo del 13 al 17 junio de 2011 en el Centro Costa Salguero de Bs. As., Argentina, marcha sobre ruedas. Cada jornada el equipo de Editorial Publitec trabaja para ultimar los detalles de la feria que promete ser el mayor encuentro latinoamericano del sector dulce. Además de los certámenes que convoca a pasteleros, pizzeros, panaderos y recientemente heladeros, Fithep 2011 ofrecerá la 2° muestra fotográfica de “El pan en las culturas”, el espacio gastronómico Bocuse y el “Ciclo de Conferencias Empresariales” que tratarán diversas temáticas del sector. Se espera la visita de 20.000 profesionales.



*“Cuenta regresiva para Fithep 2011, el mayor encuentro latinoamericano del sector dulce y gastronómico”*

Cada vez falta menos para vivir la experiencia de Fithep Baires-Expoalimentaria 2011, la Feria Internacional de Tecnología para Helados, Confituras, Chocolates, Panificados, Pastas, Pizzas y Artículos de Conveniencia, que tendrá lugar del 13 al 17 de junio en el Centro Costa Salguero de Buenos Aires. Serán siete días de intensa actividad, con certámenes dirigidos a todas las áreas de la exposición, capacitaciones, conferencias e innumerables sorpresas que dejarán sin palabras a todos los profesionales que visiten la feria.

Pero la 19° edición de Fithep no sólo reunirá a más de 200 empresas del ámbito nacional e internacional -representantes de aproximadamente 600 marcas- que expondrán sus mejores productos y las últimas novedades en materia prima y maquinarias disponibles en el mercado, sino que también ofrecerá numerosas actividades que involucran a todos los sectores convocados. Entre ellas se destacan la 2° edición de la muestra fotográfica “El pan en las culturas”, el “Espacio Bocuse” y el ciclo de Conferencias Empresariales.

Muestra fotográfica “El pan en las culturas 2011”

Será la segunda edición de la muestra cuyo objetivo es mostrar a través de fotografías el pan y su valoración en las distintas culturas.

La idea, que nació por iniciativa de la empresa Argental, ha permitido reunir imágenes provenientes de Argentina, Paraguay, Colombia, Venezuela, Uruguay, Ecuador, Perú, México, Chile, Italia, entre otros países. Bajo el título “El pan en las culturas” las fotografías fueron exhibidas durante Fithep 2009 en un gran mural, junto a un relato histórico del surgimiento y evolución del pan en las primeras etapas de la humanidad.

Luego de su exitosa realización, que gratamente aceptada por expositores y visitantes, Editorial Publitec redobla su apuesta, y espera reunir una mayor cantidad de imágenes provenientes de todo el mundo. La convocatoria está dirigida a todas las panaderías, centros y agrupaciones de panaderos, confiteros y afines, que deseen sumarse a esta novedosa propuesta.

### Conferencias empresariales en Fithep 2011

A lo largo del ciclo de Conferencias Empresariales representantes de importantes empresas brindarán charlas sobre diversas temáticas vinculadas a las principales tendencias y





*"La Feria está dirigida a un público profesional y ofrece las últimas tendencias del mundo dulce"*

problemáticas del mercado. Hasta el momento han confirmado su participación la firma Puratos, líder mundial en la producción y comercialización de materias primas para panaderos, chocolateros y pasteleros; y Chocolates Mapsa, empresa argentina que ofrece una completa línea de productos para heladerías y confiterías.

- Conferencia de Puratos: miércoles 15 y jueves 16, a las 19:00 hs.

- Conferencia de Mapsa: miércoles 15 a las 20:00 hs.

Todas las actividades se llevarán a cabo en el Auditorio del Centro Costa Salguero.

### Espacio Bocuse

Entre las novedades que ofrecerá Fithep 2011 se destaca el "Espacio Bocuse", donde la Academia Argentina de Bocuse, que representa a nivel local la alta escuela de la cocina francesa, tendrá un lugar diferenciado en donde se ilustrará a los visitantes sobre la Gran Copa Bocuse D'Or que tiene lugar cada dos años en Lyon. Allí se realizarán numerosas acciones que irán desde conferencias y presentaciones hasta elaboraciones concretas a cargo de cocineros profesionales. Asimismo reunirá a responsables de la gastronomía de hoteles, restaurantes, cocinas institucionales, profesionales independientes y periodistas especializados.

El Espacio Bocuse estará acompañado de la participación de

empresas expositoras de equipamiento gastronómico.



*"Juan Pedro Demuru representó a nuestro país en la final Bocuse d'Or 2011"*

Más información sobre la feria:  
Web: [www.publitech.com.ar](http://www.publitech.com.ar)

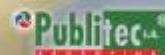


## Todos los PANADEROS estarán en FITHEP 2011

El mundo de las novedades en materia primas, equipamientos y servicios estará disponible para hacer más rentable el negocio de la panadería.

### 5<sup>to</sup> Campeonato Nacional de Panes Artesanales

Organizan:



13 al 17 de junio de 2011  
14 a 21 hs  
Centro Costa Salguero  
Buenos Aires - Argentina

Más información: Publitech. Tel.: (54 11) 4903-9600 - [info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar) - [www.publitech.com](http://www.publitech.com)

## SOCIOS QUE DAN QUE HABLAR...

### **PURATOS Y LA CUEVA DEL PANADERO SE UNEN PARA UNA MEJOR ATENCIÓN DE SU CLIENTELA**



***“...Los clientes directos de PURATOS que se encuentran la zona de los partidos de Tres febrero y San Martín comenzaron a ser atendidos por LA CUEVA DEL PANADERO en las mismas condiciones comerciales en cuanto a precios y con el servicio, la logística y la distribución de La Cueva del Panadero.***

***Y los clientes preexistentes de LA CUEVA DEL PANADERO, tienen acceso a los productos de PURATOS, con los mismos precios que un cliente directo...”***

**\* ¿Cuántos años hace que nació LA CUEVA DEL PANADERO?**

Hace aproximadamente 10 años,

comenzamos como distribuidores independientes en los partidos de Matanza y Tres de febrero.

Nuestro trabajo se inició con un relevamiento exhaustivo de las zonas mencionadas.

Contábamos solo con el apoyo de pocas empresas líderes en el mercado, entre ellas CALSA y DEWEY, luego se sumaron PULPABRIL y otras empresas.

En el año 2006, concluye una obra muy importante en el Partido de Merlo -el Camino de la Ribera- que une el Acceso Oeste con la vieja Rivadavia, lugar donde ya casi no la utilizaba el tránsito vehicular. La zona a partir de este nuevo camino cambió significativamente, el flujo de tránsito se hizo inmenso y tomamos la decisión de abrir un local de ventas al público anexo al depósito preexistente.

Desde entonces hasta ahora el local funcionó maravillosamente. Los resultados fueron óptimos y nos hicimos multimarcas, donde DANICA y otras empresas tuvieron un papel preponderante.

**\* ¿Cómo es su sistema de ventas?**

La particularidad de **LA CUEVA DEL PANADERO** es que siempre creyó que el sistema de preventa era el más indicado para el rubro. El industrial panadero es asesorado -por quienes atendemos su cuenta- sobre la diversidad de

productos que comercializa la distribuidora.

Siempre creímos que la venta en caliente es un error en este mercado (el famoso "...¿Qué te bajo?...").

La seriedad de una empresa la marca la preventa, la honestidad, los conocimientos técnicos de sus vendedores, la repuesta inmediata en la logística y la distribución.

Poco a poco **LA CUEVA DEL PANADERO** fue creciendo con la adquisición de productos de primera línea lo que nos llevó a atender a muchas Panaderías Clase "A"

### \* ¿Cómo llegan a ser distribuidores exclusivos de PURATOS?

Esta fue una elección mutua, creo que en el caso de **PURATOS** nos eligieron por la trayectoria, atención, servicio inmediato, la mejor relación precio-calidad, y la buena imagen de **LA CUEVA DEL PANADERO** en la atención hacia el industrial panadero.

Por años luchamos por ser Concesionarios de alguna de las marcas líderes de nuestro mercado.

Representar a una empresa como

**PURATOS** nos halaga y nos sentimos como deportistas que lograron el podio, es decir que para la **CUEVA DEL PANADERO**, fue la frutilla del postre.

Como todos saben, **LA CUEVA DEL PANADERO** siempre se caracterizó por seleccionar para su grupo de trabajadores a los que consideramos los mejores seres humanos, es decir, gente honesta, trabajadora que siempre iban a responder humanamente ante el panadero y ante la empresa.

Creemos que habiéndonos unido a **PURATOS**, también hemos elegido a una empresa que tiene similares características. El altísimo nivel profesional y humano del staff que conocí en **PURATOS**, jamás me lo transmitió ninguna otra empresa

### \* ¿En qué zonas van a vender los productos de PURATOS?

Actualmente atendemos a los clientes directos de Puratos en los Partidos de 3 de Febrero y San Martín, pero próximamente, en el mes en curso, se firmará un contrato para cubrir

(Continúa en la página siguiente)

**Laboratorio**  
**DEWEY**  
FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES

La Tecnología del Sabor

ENVÍOS A TODO EL PAÍS  
VENTAS POR MAYOR

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador  
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190  
E-mail: labdewey@infovia.com.ar

**CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.**  
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

SI frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste  
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834  
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar  
www.caballeroortizpozzi.com.ar



también Ituzaingó, S. A. de Padua, Merlo, Moreno, La Reja y Fco. Álvarez hasta Gral. Rodríguez siendo nosotros los Concesionarios Oficiales de los productos de PURATOS en esas zonas. Allí los panaderos serán atendidos por nuestros vendedores y con la logística y distribución de **LA CUEVA DEL PANADERO**.

#### \* *¿Mantienen el Asesoramiento Técnico de PURATOS?*

Si, se mantiene y se incrementa. Después de reuniones con las diferentes gerencias de **PURATOS** se convino que el Apoyo Técnico es absolutamente necesario y tiene que ser priorizado por este nuevo emprendimiento ya que cuando los clientes comiencen a utilizar los productos van a necesitar el referido apoyo.

Nosotros podemos dar orientación

técnica, pero el verdadero apoyo técnico lo van a dar los panaderos, pasteleros y chocolateros de **PURATOS**.

#### \* *¿Qué sucede con la variedad de productos?*

Trabajar con los productos **PURATOS** nos permite brindarle al Industrial una gran variedad de productos.

HABLAR DE **PURATOS** ES HABLAR DE INNOVACION, DE CREATIVIDAD, DE EXCELENTE RELACION PRECIO-CALIDAD, ADEMÁS DE OPORTUNIDAD PARA EL CRECIMIENTO EN TODOS LOS MOSTRADORES E INDUSTRIAS.

Tenemos mejoradores completos para tanto sea para la panificación artesanal como la panificación congelada, mejoradores simples, premezclas para panes de Viena, centenos, multicereal, multigranos, budines, bizcochuelos, pan dulce. Una línea de levaduras para productos salados y otra para productos dulces. Cremas pasteleras en frío pero también otra que es horneable. Para pastelería fina, cuatro clases de brillos específicos. Cremas vegetales inigualables en este mercado.

En lo que respecta a chocolates estoy convencido que no hace falta mencionar que no existe en el mercado mejor calidad que la que les ofrecemos con la línea CARAT en adelante y ni hablar de la línea de chocolates importados de Bélgica "BELCOLADE". ★

**EL GREMIO**  
  
**PANADERO**

*La Revista  
de los  
panaderos*

AHORA EN...



facebook

Ingrese a [www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búsquenos como... **El Gremio Panadero**

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128

[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com) / [elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

**LESAFFRE**  
ARGENTINA  
**INFORMA**

Atención Sres. Proveedores:

Comunicamos por el presente que a partir del 01/03/2011 el Sr. Gabriel Vedovato se desempeña como Jefe de Compras reportando al Departamento de Operaciones

*Fabián Parini*  
Jefe de Operaciones  
**SAF ARGENTINA S.A.**

# LETIZ

## MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Gracias a la versatilidad y capacidad resolutive le ofrecemos al panadero la **REMODELACIÓN DE SUS MUEBLES**. Este servicio implica y garantiza una excelente solución para la estética de sus antiguos muebles.

Si su panadería exhibe unidades en material aluminio (dando así una sensación no muy cálida) está al alcance de

sus manos una opción innovadora, la cual consiste en el revestimiento de los mismos en madera lustrada de primera calidad.

Estamos satisfechos con las respuestas y comentarios que nos han llegado a través de nuestros clientes. Mediante este servicio han podido conservar sus preciados muebles con la gratificación de exhibirlos

cálidos, elegantes y modernos generando mayores ventas de los productos panificados que venden.

LETIZ además le ofrece la más completa línea de muebles de panadería y confitería, asesoramiento y asistencia personalizada, una excelente terminación de sus productos, servicio técnico especializado y garantía por un año. ★

**LETIZ AMOBLAMIENTOS**

[www.letiz.com.ar](http://www.letiz.com.ar) / [info@letiz.com.ar](mailto:info@letiz.com.ar)

LETIZ

Buenos Aires 1666 / Burzaco

Tel.: **4299-2475**

# LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamiento para Panaderías y Confiterías



Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina  
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: [info@letiz.com.ar](mailto:info@letiz.com.ar) - Site: [www.letiz.com.ar](http://www.letiz.com.ar)



# Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.  
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

## CONSULTAS LABORALES (2da. Parte)

**Continuamos aclarando algunos aspectos de consulta diaria que los empleadores necesitan conocer ante cualquier eventualidad que pudiera transcurrir en el diario mundo del trabajo entre los actores sociales.**



### RELACIÓN DE DEPENDENCIA

*\* Si una persona física es titular de un comercio y sus hijos son los empleados que atienden al público. ¿éstos deben ser inscriptos como empleados o no por el vínculo familiar?*

Entre padre e hijos no hay relación de dependencia en la medida que todos convivan y aporten al sostenimiento del grupo familiar.

### ASIGNACIONES FAMILIARES. PRENATAL Y NACIMIENTO

*\* En caso de nacimiento múltiple (mellizos).*

*¿Corresponde abonar prenatal y nacimiento por dos o sólo por uno?*

El prenatal se abona por el embarazo, o sea se reconoce un solo prenatal. Cuando nazcan se abona la asignación por cada hijo.

### ALTA DE EMPLEADOR

*\* ¿Cómo se debe proceder a los efectos de dar de alta como empleador a un contribuyente monotributista ante la A.F.I.P.?*

A los efectos de tramitar el alta como empleador, el contribuyente deberá ingresar

con C.U.I.T. y Clave Fiscal al servicio "Sistema Registral", opción "F. 420/T Alta de impuestos / Regímenes", debiendo seleccionar la pestaña "Impuestos" y dentro de ésta el ítem "Aportes de la Seguridad Social", código 301.

### DESPIDO POR FALTA DE TRABAJO

*\* Un empleado jornalizado es despedido el 09/08/2010, ¿se debe integrar el mes de despido? ¿La indemnización debe ser un sueldo mensual (el mejor de los últimos 12 meses) por cada año de antigüedad o fracción mayor a tres meses?*

El empleador tiene que integrar el mes de despido y la base es el mejor sueldo normal y habitual del último año, por cada año trabajado. Si el empleador invoca como causal la falta o disminución de trabajo no imputable al empleador, se reduce la indemnización al 50% (artículo 247 de la Ley de

**Esencias, Colorantes y Aditivos para:**

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

- Panaderías
- Confiterías
- Reposterías
- Heladerías
- Fábrica de Productos
- Alimenticios

**Fleibor**  
Las Dos Marcas...

**ARLYS**

Laboratorio Fleibor S.R.L.  
30 de agosto 162 - (1766) Tablada  
Telefax: 4652-8035 (Rot.)  
E-mail: fleibor@speedy.com.ar

**Adrián Ronzio**

Reparaciones en general  
Mantenimiento - Montajes y Traslados

**Técnico Mecánico de Hornos Rotativos**

Tel: 15-3549-8571 / 15-6808-3118  
Nextel 637\*819  
rotativosadrian@yahoo.com.ar

SERVICIO TÉCNICO  
**24 HORAS**

Contrato de Trabajo).

### BAJA COMO EMPLEADOR

\* *En el caso de un contribuyente que deja de tener empleados, ¿qué trámite debe hacer para darse de baja como empleador? ¿Debe presentar un F. 931 sin empleados? ¿Cuánto tiempo tiene para hacer la baja?*

El primer mes que no tiene trabajadores, el empleador debe presentar el F. 931 (sin nómina) sin personal, y con eso se le da la baja automática como empleador.

### OBRAS SOCIALES. APORTES Y CONTRIBUCIONES. EXIGIBILIDAD. PRESCRIPCIÓN

\* *¿Cuándo prescribe el derecho a exigir el pago de los aportes y contribuciones de obra social, no ingresados?*

La propia ley 23660 de Obras Sociales establece el plazo de la prescripción para el cobro de aportes y contribuciones en su artículo 24 en diez años.

### PENSIONADA QUE PRESTA TAREAS EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA. PÉRDIDA DEL BENEFICIO. IMPROCEDENCIA

\* *La beneficiaria de una pensión que comienza a trabajar en relación de dependencia, ¿pierde el beneficio?*

No existe incompatibilidad en el régimen de la ley 24.241 respecto de aquellos beneficiarios de una pensión que además prestan tareas en relación de dependencia. ★

Estudio Jurídico Integral Dra.  
Beatriz H. Magliocchi

Atención a los asociados los días  
lunes en la Cámara Panaderil  
(Ayacucho 2223 San Martín) de 9 a 12  
hs

Tel.: 4752-9823  
15-4992-9949

estudiomagliocchi@yahoo.com.ar  
bettymagliocchi@yahoo.com.ar

Tel.: 4372-9337

Corrientes 1642 - 10º Of 171

Capital Federal

Martes y Jueves de 13 a 16 hs



Dra. Beatriz H. Magliocchi junto a miembros de la Comisión Directiva de la Cámara Panaderil del Partido de General San Martín

**Distribuidora  
TABLADA**

Av. Crovara 2653 (1766) Tablada  
4652-9800 / Tel: 4655-1201

Distribución y Venta de Harinas Semolin y Materias Primas para panaderías, confiterías y pizzerías

**Ghantilly**

**"ARANZANA"**

- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vanillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatBon: Común Láctea (etiqueta roja)

Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4  
Fábrica: Pje. Ortega 1000  
(1405) - Ciudad Aut. de Bs. As  
Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886  
ventas@vicentearanzana.com.ar  
www.vicentearanzana.com.ar



## EL CENTRO ENCARA EL TRABAJO PARA ESTE AÑO

### COMENZÓ LA ACTIVIDAD GREMIAL EN ESTE AÑO Y LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN DIRECTIVA ENCONTRARON LA INQUIETUD DE SUS COLEGAS POR EL PRECIO DEL PAN



#### - ¿Qué reflexión le deja la despedida de año que organizaron...?

Fue muy positiva y menos problemática que otras que organizamos anteriormente. En un principio nos habíamos preocupado por algunos detalles pero por suerte hubo muchos colaboradores, tanto sea empresas como colegas.

Debo agradecer a la gran cantidad de panaderos que le prestaron dinero al Centro para poder terminar con detalles que le faltaban al salón y, ese dinero, se les comenzará a devolver a partir del 17 de marzo.

#### - Cada vez son más los gastos...

Si, es un tema muy preocupante que nos concierne a todos los panaderos del distrito. Mantener una panadería genera muchos gastos. Por eso ya comenzamos a visitar, panadería por panadería, a nuestros colegas para informales e intentar concientizarlos sobre el costo del pan, también les sugerimos el precio que tendrían que comercializarlo.

#### - ¿En qué variaron los costos?

En realidad el precio de la harina no incomoda al panadero, si lo hace el elevado costo de la luz, el gas, los sueldos y los impuestos –Ingresos Brutos, IVA, Inmobiliario-, peajes, mantenimiento de maquinarias y vehículos. Son muchos los gastos fijos.

#### - Habiendo tenido un 2010 con mucho trabajo... ¿Qué se espera para este año?

Es cierto, el 2010 fue muy positivo y para este año vamos a intentar mejorarlo. Queremos terminar con nuestros proyectos de trabajo y con los que otros colegas han comenzado. También tenemos en agenda proyectos de rifas de autos, harinas y grasas; la idea es hacer algo semejante a un círculo cerrado. Todos los socios van a poder participar.

#### - ¿Los nuevos miembros de la Comisión Directiva?

Todos tienen muchas ganas de trabajar, ellos me acompañan a visitar a los colegas y juntos vamos a continuar luchando por el gremio. Hasta que termine nuestro mandato vamos a seguir trabajando y dando todo por el gremio.

#### - Nueva secretaria...

Hemos lamentado que se ha retirado nuestra ex secretaria, Verónica. Ella fue reemplazada por Soledad González, que va a cumplir con las mismas funciones. Consideramos que es una persona que esta muy abocada al trabajo. Aprovecho la oportunidad para invitar nuevamente a los colegas a que nos llamen, nos manden un mail o se acerquen al Centro para transmitirnos las inquietudes que tengan y, juntos, intentar solucionar los problemas que tenemos en el distrito. ★





**GIDEA S.R.L.**

# MEJORAR LA RENTABILIDAD, ES NO TIRAR Y OFRECER MEJOR CALIDAD DE ALIMENTO.

En los últimos tiempos hemos visto el crecimiento de los panificados envasados, el pan caliente y los panes fortificados.

Siendo que la Organización Mundial de la salud (OMS), pide bajar grasas, sal (sodio) y aumentar calcio, potasio, magnesio, zinc, etc.

En GIDEA, colaboramos para lograr los objetivos que está desarrollando el mercado.

## PARA DAR MAS TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Para lograr que los panes y pastelería, mantengan la suavidad y frescura de producto recién elaborado, como así también evitar que la miga del pan francés no se seque rápidamente, los panes de Pancho, Pebetes, pizzas,

panecillos para catering se puedan hacer con tiempo sin problema de envejecimiento.

Sugerimos la utilización de FRESCURA GIDEA, asegura mayor duración.



*Se dosifica de 50 gs a 200 gs por bolsa de harina.*

*Para la elaboración de productos reducidos en GRASA y que mantenga todas las cualidades del producto con GRASA, se recomienda el FRESCURA "G".*

*Demás está decir que el costo de uso respecto a la grasa o manteca es 5 a 10 veces menor.*

Para ofrecer a los clientes panes PEBETES,



*Se utiliza de 500 gs a 3 kilos por bolsa de harina. Con 3 kilos estamos incorporando a la masa más de 70 litros de leche.*

DE MOLDE, FACTURAS y que el precio no quede solo reflejado en un aumento inflacionario podemos hacerlo enriquecido reemplazando la LECHE EN POLVO aportando mas de 10 % de calcio NATURAL.

**Gidea S.R.L.**

Tel.: 4651 0313

15-6611-7639

[www.gidea.com.ar](http://www.gidea.com.ar)

[jalbamonte@gidea.com.ar](mailto:jalbamonte@gidea.com.ar)



**NUEVA DIRECCION**  
 12 de Octubre 948  
 V. Bosch - 3 de Febrero - Bs. As.  
 (011) 4840-1122 / 4840-2350

**Analba**  
 www.analba.com - info@analba.com

Guindas Artificiales  
 Granella - Pepipan  
 Frutas Secas

**CHOCOLATES DE LA GRANALLA**

**HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.**  
**SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO**

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

REPRESENTANTE DIRECTO  
**INDUPAN**

NEXTEL 605\*3378 - CEL: 011-1549-929-421  
[sergioindupan@yahoo.com.ar](mailto:sergioindupan@yahoo.com.ar)

## MÁS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO



**PANING**  
Ingeniería en Panificación

Buenos Aires 3773 \* Rosario  
Tel/Fax: 0341-464-2170

Hace unos veinte años, mezcla de sueños y profundas convicciones personales, nace **PANING**, una empresa fundada y liderada desde entonces por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y desarrollado personal y profesionalmente en Rosario. Su Director sentó las bases de su profesión en una centenaria empresa multinacional, líder en calidad y prestigio en el rubro de la agro-industria. Con todos los conocimientos allí adquiridos, tanto técnicos como gerenciales, más su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, da inicio a la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

Somos la consecuencia de todo ello. En el presente, el Objetivo de **PANING** es producir equipos que superen todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Gracias a estas premisas, podemos decir con orgullo, que hornos fabricados en nuestros comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento.

Somos proveedores integrales de diversos mercados. Nuestros productos (hornos, máquinas, accesorios), servicio, mantenimiento y asesoramiento, están dirigidos a todo tipo de panaderías, panificadoras industriales de alta producción y cadenas de supermercados, incluida la de mayor volumen de facturación de nuestro país por estos años.

Somos partícipes del comercio internacional. A unos pocos años de su inicio, **PANING** comenzó a exportar a países latinoamericanos, llevando también los primeros equipos a

Estados Unidos, a través de Ferias realizadas en ese país.

Somos un grupo humano convencido de la importancia de trabajar en equipo, siguiendo siempre los procedimientos y las especificaciones, capacitándonos de manera constante y apropiada. Consideramos que ser profesionales es la base de toda nuestra gestión, por lo que **PANING** invierte fuertemente en este aspecto.

Somos hoy junto a su fundador, la generación “continuadora”, contando con una conducción que promedia los treinta años de edad y más de una década de trabajar en **PANING**.

Un equipo que lo espera en nuestra planta o en cualquier punto del país para atenderlo en forma personal y asesorarlo integralmente según sus necesidades, mostrándole además los equipos en funcionamiento, en nuestro S.U.M. (Sala de usos múltiples) ★

### El mejor regalo empresarial...

## VINOS PERSONALIZADOS

Blanco, Tinto y Tinto Premium

*Fiambres y Quesos ARTESANALES*



Vinos y Fiambres Personalizados **“DAPHNE”** Pedidos al: **15-4992-9421**

# PREMIUM TAPAS 0% TRANS

## RECETA: Empanadas de calabaza

Gentileza: 

### Discos para empanadas saludables

#### Masa:

Ingredientes	Cantidad
Fleischmann - Premezcla Ekilibrium o Aktivo	500 g
Harina	500 g
Agua	550 g
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	50 g

#### Hojaldre:

Ingredientes	Cantidad
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	250 g

#### Procedimiento:

Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes.

Amasar hasta lograr una masa homogénea y dura, tipo granza.

Retirar de la amasadora y pasar por sobadora/laminadora hasta obtener una masa bien refinada.

Formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

#### Hojaldrado:

Colocar la margarina sobre la masa.

Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.

Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 cm.

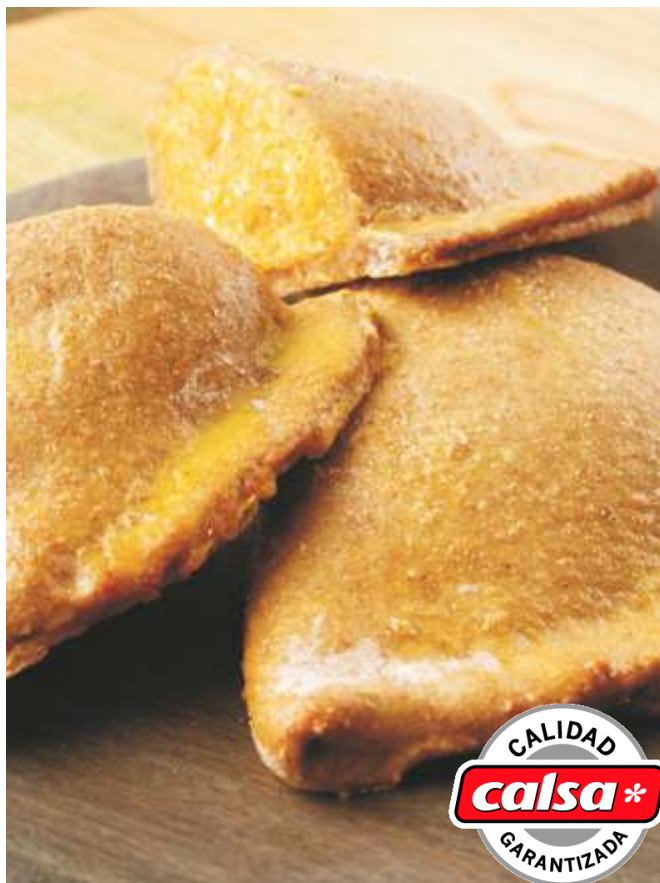
Dar una vuelta simple (plegado en tres).

Dejar descansar hasta que la masa afloje, y luego estirar nuevamente por sobadora o laminadora y volver a plegar en tres (Vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.

Volver a estirar y dar una vuelta simple, terminando así con el proceso de hojaldrado; en total son tres vueltas simples.

Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de 2 mm.

Colocar las planchas de masa sobre el torno y cortar con molde de 12 cm de diámetro para obtener tapas de empanadas, o con cortante de 30 cm para pascualinas.



#### Relleno

#### Calabaza:

Ingredientes	Cantidad
Calabaza	500 g
Cebolla	200 g
Huevos	150 g
Sal	10 g
Pimienta	5 g
Queso port salut	100 g

#### Procedimiento:

Cortar la calabaza a la mitad y hornear durante 30 minutos.

Quitarle la cáscara y realizar un puré.

Rehogar en aceite de oliva las cebollas previamente cortadas en juliana.

Mezclar el puré con las cebollas, los huevos, sal y pimienta.

Disponer sobre los discos de tapas una porción de puré y un rectángulo de queso port salut.

Cerrar bien los bordes y pintar con huevo.

Llevar a horno a 180 °C durante unos 10 minutos aproximadamente.



## FRASES COMUNES...

- Aburrido como choque de tortugas.
- Al pedo como cenicero de moto.
- Apretado como pedo de visita.
- Arrugado como frenada de gusano.
- Desubicado como moco en la oreja.
- Desubicado como pickle en pandulce.
- Difícil como retroceder en chancletas.
- Fresquito como pedo de pinguino.
- Hambriento como piojo de peluca.
- Largo como eructo de jirafa.
- Ordinario como ataúd con calcomanías.
- Ordinario como canapé de mondongo.
- Peligroso como cirujano con hipo.
- Peligroso como trompada de enano.
- Perdido como pedo en un jacuzzi.
- Pesado como portaviones a remo.



## HECHOS CIENTÍFICOS: "LA DEL CERDO"



- Si gritaras durante 8 años, 7 meses y 6 días, habrías producido suficiente energía como para calentar una taza de café.  
\* (No parece valer la pena)
- El orgasmo de un cerdo dura 30 minutos.  
\* (¡¡30 minutos!!)
- Golpear tu cabeza contra un muro consume 150 calorías por hora.  
\* (Me quedé pensando en lo del cerdo...)
- Una cucaracha vivirá 9 días sin su cabeza, antes de morir de hambre.  
\* (¡Qué envidia que le tengo al cerdo!)
- Algunos leones se aparean más de 50 veces al día.  
\* (Igual prefiero ser cerdo, calidad sobre cantidad)
- Las mariposas saborean sus propias patas.  
\* (Eso es algo que siempre quise hacer pero me falta elongación.)
- El elefante es el único animal que no puede saltar.  
\* (...30 minutos, ¡qué loco el cerdo!)
- La orina de un gato brilla bajo una luz fosforescente.  
\* (¿Se dan cuenta?... ¡30 minutos!)
- Los ojos de un avestruz son más grande que su cerebro.  
\* (Conozco gente así)
- Las estrellas de mar no tienen cerebro.  
\* (También conozco gente así)
- Los osos polares son zurdos.  
\* (Los perros Pastor Alemán son nacionalistas, la ballena franca es franquista y el cerdo... ¡El cerdo es un maestro!)
- Los humanos y delfines son las únicas especies que tienen sexo por placer.  
\* Y ¿qué pasó con el cerdo? ¿Y si un delfín tiene sexo con un cerdo?
- Al fin entendí porqué me dicen: "¡Sos un Cerdo!"



# EL GREMIO PANADERO

Visite nuestra web

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

AHORA EN...



Ingrese a [www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búsquenos como... El Gremio Panadero

Publique en nuestras páginas

4696-8277 // 15-3679-3128 // 15-4084-1090

★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★

**VENDE**

**KOR-DAL S.H.**



Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA

E-mail: kor\_dal@ciudad.com.ar



**MAQUINAS DE PANADERIA DE ALTA PRODUCCION ARGENTAL MODELO VENETO: DIVISORA BULOMETRICA, BOLLERA CONICA, DESCANZADOR Y TRINCHADORA. MUY BUENAS CONDICIONES**

**VENDE**

**C.R.B.**

**VENDE**

Cel: **15-6092-8707** Nextel: **54\*167\*240**

- \* Sobadora pastelera tipo Indupan-----\$6500
- \* Sobadora pastelera-----\$6000
- \* Sobadora pesada 600mm Indupan a engranaje-----\$13000
- \* Trinchador Indupan nuevo-----\$23000
- \* Amasadora Borghi 8 bls 2 brazos-----\$18000
- \* Batidora a muñeco-----\$3000

**VENDO.**

**CONJUNTO DE MUEBLES MOSTRADOR (Marca VI-LU) DE ALUMINIO:** Panera, Vitrina Mostrador, 1 Heladera Mural, 1 Heladera Vidrio Curvo, 3 Vitrinas Murales (Bombones, Masa Seca, Porciones.) 4628-3498. Balcarce 2265 -Morón-

**VENDO:** Herraje completo, todo junto. 180 baldosas muy buenas. Zorras buenísimas. Lateros dobles. 34 latas. 0220-480-2566. Sr. Carlos (Merlo).

Confitería

**del Artesano**



Elaboración propia- Servicio de lunch  
Masas, Tortas, Bombones.

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H. Illia- San Justo  
Tel: 4651-1057 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar

**SR. CARLOS**

25 AÑOS A SU SERVICIO

**RECUPERE**

**\$\$\$**

**CAMBIE SU PAN RALLADO POR HARINA O EFECTIVO**

Tel/Fax: (011) 4651-9145 / Cel.: (011) 15-5564-9854

**Alquiler de Panadería en la Ciudad de Tandil. Provincia de Buenos Aires.** Se alquila local con planta de elaboración superior e inferior con muebles, maquinarias y equipamiento necesario incluido. Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al Tel.: 02293-431245 o Cel.: 02293-15629178

**VENDO. Horno Convector con fermentadora. Impecable. Rotar. \$16.800 / Heladera Mostrador 2 puertas. Impecable. \$3.000. Sr. Jorge. 4715-0575**

**VENDO HORNO ROTATIVO ROT.CAR. 70 x 90 - 70 KG. Reparado a nuevo, instalado y garantido. \$40000. 011-15-55288553 (beto)**

**SE VENDE. Horno Argentinal Electrico 70x90. For export (200 kg mas de acero). Muy poco uso, de los nuevos. \$ 33.000. OPORTUNIDAD!!! Tel.: 011-1534834103. HACÉ TU OFERTA!!! Cuotas, cheques.**



**EL CORRENTINO S.R.L.**

**4246-7859**

**VENDE**

**AMASADORA ARGENTINAL.**  
Redonda, 300 kg, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **IMPECABLE. \$20.000**



**AMASADORA BORGHI.** Redonda, 400 kg, 2 brazos, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **\$20.000**



**TRINCHADORA NUEVA. 5 moldes diferentes, para baguettera de 70 cm. 12 BOLSAS x HORA. GARANTÍA de 6 MESES. SUPER OFERTA!!! \$22.000**



**SETIEMBRE 2010.**

**PANING**



**OFERTA IMPERDIBLE!!**  
\* DOS HORNOS ROTATIVOS USADOS MARCA PANING, PARA BANDEJAS DE 60X80 cm.  
MODELOS STANDARD CON BASE GIRATORIA  
\* GARANTÍA DE FÁBRICA TODOS SUS MECANISMOS FUNCIONANDO  
\* PRECIO LISTA \$ 30.000.- + I.V.A.  
FORMA DE PAGO: ANTICIPO 50%-SALDO A 30-60-90 DÍAS DEL ANTICIPO, CON CHEQUES DE PAGO DIFERIDO.  
\* SÚPER OFERTA CONTADO \$ 27.000.- + I.V.A.  
\* ESPERAMOS SU CONSULTA  
\* **PANING S.R.L.**  
**BUENOS AIRES 3773 – (C.P. 2000) - ROSARIO**

**Tel.: 0341-4642170**

**VENDO FONDO DE COMERCIO:** panadería-confitería en centro comercial zona "sur". Trabajo B. 2 1/2 pan-facturas-tortas-sand. de miga. 1 Horno rotativo 15 bandejas 70x90 / 1 Amasadora 2 bolsas / 1 Amasadora 1 bolsa / 1 Sobadora 1 bolsa / 1 Cortadora / 1 Armadora / 1 Batidora / 1 Cortadora de fiambre / Cámara / Estufa / Mostrador con exhibidora curva / 3 Heladeras verticales / 1 Heladera vertical Grande. (SIN REPARTO) Mostrador únicamente. ID: 562\*5834 (SR. Roque)



**PRODALSA**



## GRADINA

*margarina para repostería  
fina con manteca*

A base de aceites parcialmente hidrogenados y mantecas seleccionadas.

Diseñada para mejorar el trabajo de la manteca en panificación, manteniendo sus características de sabor y aroma.



## INDALINA

*oleomargarina bovina  
refinada*

Obtenida a partir de la cristalización de sebos comestibles, su alto grado de refinación y bajo punto de fusión (38°C) lo hacen un producto muy estable, de apariencia cremosa sabor neutro y excelente palatabilidad. Ideal para cualquier tipo de panificación y para su uso en frituras.



## MATERPRIM

*margarina para masas,  
batidos y hojaldre*

Familia de margarinas elaborada en base a grasas refinadas y aceites parcialmente hidrogenados. Su compleja formulación, da como resultado margarinas especiales, ya sea en su variedad para hojaldre directo o batidos.



## PASTRIMAR

*margarina para hojaldre,  
masas, batidos y tapas*

Esta línea de margarinas se elabora en base a grasas vacunas de alto grado de refinación. De acuerdo a su uso, se presenta la variedad para hojaldre, masas y tapas de empanadas



## GRASINA

*grasa  
bovina refinada*

A partir de primer jugo y sebos comestibles, se obtiene este producto, que por su plasticidad, consistencia y sabor neutro, lo hacen especial para su uso en panificados (facturas, bizcochos de grasa, cremotas, etc) y elaboración de tapas de empanadas

**Margarinas  
y grasas**

(011)4 215 3003 y (011)4 215 3004  
ventas@prodalsa.com. Av. Milazzo  
3251, Parque Industrial Plátanos  
(1885) Berazategui, Buenos Aires -  
Rep. Argentina. www.prodalsa.com

tel:

011 4215 3333



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

**TRINCHADOR ESTIBADOR  
AUTOMATICO**



**HORNO ROTATIVO  
45X70**



**MINI TRINCHADOR  
COMPACTO**



**SOBADORA  
PANADERA**



**AMASADORA RÁPIDA  
50 KG HARINA**



**AMASADORA  
CONVENCIONAL  
100 KG HARINA**



**AMASADORA RÁPIDA  
100 KG HARINA**



**BATIDORA PLANETARIA  
3 VELOCIDADES / 40 Lts.**



**REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA HORNOS Y MAQUINAS**



TABLEROS



QUEMADORES



LONAS Y PAÑOS



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As. Tel.: 011-4667-6624  
Coordinadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34\*31764 Minutos W058\*41264  
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar